

BELA 2022

La etiqueta de Bela es un facsímile de una etiqueta de C.V.N.E. de 1910. Las estrellas representan los hijos del fundador de C.V.N.E., Eusebio Real de Asúa. Su hermano Raimundo, el otro fundador, no tuvo descendientes. Cada estrella representa uno de los hijos, Sofía, Áurea, y Ramón. Sofía era conocida como Bela.



Tipo de vino: 9 meses
Zona de producción: Ribera del Duero
Cosecha: 2022
Calificación Bela.: Muy buena
Variedades de uva empleada: 100% tinta del país (tempranillo)

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75 cl., 1,5l
Crianza: 9 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 14,1%
pH: 3,66
SO₂ Libre/Total: 32/70
Índice Polifenoles Totales: 74
Acidez total: 4,9
Acidez volátil: 0,49
Apto para veganos



Características del viñedo

Viñedos propios, toda la uva es Tinta del país (Tempranillo), de más de 25 años situados por encima de los 820 m de altitud en el término de Villalba de Duero. Nuestro viñedo de Villalba está marcado por su orografía suave y ondulante. El suelo tiene 2 partes bien diferenciadas: por una parte, de texturas franco arenosa, rica en partículas tamaño arena, bien repartidas entre gruesas y finas que caracterizan a estos suelos como bien aireados, drenantes. Otra parte de texturas franco-arcillosa, ambos de una profundidad media en torno a un metro, pobres en materia orgánica con un nivel de carbonatos medios.

Características de elaboración

El proceso de elaboración del vino es tradicional. Maceración en frío previa a la fermentación en depósitos de acero inoxidable seguida de una crianza de nueve meses en barricas de roble francés. El vino madura un mínimo de tres meses en botella hasta su salida al mercado. Levaduras seleccionadas.

Datos de la cosecha

La añada 2022 ha sido una de las más secas de los últimos años teniendo temperaturas elevadas durante parte de la primavera y todo el verano. Por estas circunstancias, la vendimia comenzó un 19 de septiembre y acabó un 15 de octubre, siendo esto prácticamente 2 semanas antes que años anteriores. El inicio tan temprano se llevó a cabo para mantener la fruta y la frescura de los vinos, así como para conseguir toda la uva en su punto óptimo de maduración.

Notas de cata

Alta capa de color cereza picota con notas púrpuras en el menisco. Complejidad aromática donde encontramos notas florales y fruta roja como grosella, frambuesa, etc. Todo ello suavizado y complementado por finas notas a especias dulces y así como los matices de la madera de la bodega (cacao, clavo...) Es un vino de paso marcado por un tanino sedoso y con personalidad, el final de boca nos lleva a una retronasal larga y afrutada con un final de mineralidad que le confiere elegancia y finura. Temperatura de servicio 15-16°C.